

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. – Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 24. Bromberg, den 12. November 1933.

„Ich bin doch sooo sparsam . . .!“

Wie lernen wir die schwere Kunst?

„Ich bin doch sooo sparsam“, sagte die niedliche junge Frau, „und trotzdem komme ich mit dem Geld nicht aus! Es reicht nicht hin und nicht her! Es sind zuviele Kosten, die immer gleich hoch bleiben: Elektrizität und Kochgas, im Winter die Heizung . . . Die Wäsche kostet auch viel Geld und schließlich will man Sonntags doch auch mal einen Ausflug machen!“

Sparen ist eine schwere Kunst und sie will gelernt sein. Viele Hausfrauen glauben, schon genug getan zu haben, wenn sie den Küchenzettel außerordentlich einfach gestalten und ihre Garderobe einschränken. In anderer Weise aber machen sie sich einer geradezu sträflichen Leichtfertigkeit schuldig und treiben offensichtliche Verschwendung, wo man weit sparsamer wirtschaften könnte.

Nehmen wir zuerst die Beleuchtung. Seit wir die Vorzüge des elektrischen Lichtes genießen, habe wir uns überhaupt angewöhnt, sehr großzügig zu verfahren, weil das Knipsen so sehr bequem ist . . .! Es ist nicht nötig, daß wir ständig beim Kommen und Gehen im Korridor Licht anknipsen. Wenn wir uns den Hut aufsetzen wollen, so kann es auch im Zimmer vor dem Spiegel geschehen, wo am Tage die Beleuchtung ausreicht. Wie oft wird vergessen, das Licht auszuschalten! Weiter: wir erledigen zu oft in den Abendstunden Arbeiten, die besondere Beleuchtung erfordern und die sich ebensogut früher am Tage ausführen ließen. Zum Beispiel Plätten, Kochen für den Abend oder für den nächsten Tag, sogar kann am Morgen oder am Nachmittag erledigt werden, wo kein Licht zu brennen braucht. Der Strom ist zwar billig, aber es lassen sich auf diese Weise immer noch fühlbare Ersparnisse erzielen.

Ferner die Sparsamkeit beim Kochen. Wer nicht Warmwasser oder Heizung in der Wohnung hat, muß besonders aufmerksam arbeiten. Im Winter soll selbstverständlich stets ein großer Kessel auf der heißen Herdplatte oder — wo vielleicht elektrisch gekocht wird — in der Ofenröhre stehen. Wenn wir mittags Kartoffeln kochen, so wird auf dem Kochtopf gleich noch ein zweiter zum Kochen angesetzt. Wenn beispielsweise Gemüse oder Fleisch angekocht worden ist und danach auf das brodelnde Kartoffelwasser gesetzt wird, so kocht es weiter und eine Gasflamme wird gespart. Niemals darf die sparsame Hausfrau heißes Wasser „umkommen“ bezw. ungenutzt erkalten lassen. Ist einmal ein Kessel mit heißem Wasser vorrätig, mit dem im Augenblick eigentlich nichts anzufangen ist, so kann man schnell mit ein wenig Seifenpulver irgend ein paar leichte Wäschestücke waschen — eine Arbeit von manchmal nur 10 Minuten. Und ist auch einmal nichts zum Waschen da — weder Handschuhe, noch Schlüpfer oder Unterrock — so wird die Gelegenheit zu einem Fußbad oder einer Haarwäsche benutzt!

Übrigens Wäsche! Auch hier heißt es sparsam denken! Die zweite Seifenlauge, die meist ziemlich sauber bleibt, wird nicht etwa fortgeschüttet — das wäre schon wieder Verschwendung. Man benutzt sie zum Aufwischen für die Dielen. Mit etwas Schmierseife verstärkt, gibt sie das ideale Reinigungsmittel für den Balkon!

Es gibt noch so zahllose Möglichkeiten der Sparsamkeit. Gewiß, wir wollten auch Freude und Ausspannung haben — wir wollen Sonntags unseren Ausflug machen. Daß wir dabei das Ziel so wählen, daß das Fahrgeld möglichst gering ist, daß vielleicht sogar der Hin- und Rückweg ganz zu Fuß gemacht werden kann, ist selbstverständlich. Aber darüber hinaus gibt es noch andere Möglichkeiten, das Gute mit dem Nützlichen zu verbinden. Jeder weiß, welche Freude Kinder an den Kienäpfeln und Tannenzapfen haben, die im Sommer und Spätsommer zu hunderten den Waldboden bedecken. Wie oft werden da mit Begeisterung die schönsten gesucht und mitgenommen. Nun, warum soll dieses kindliche Vergnügen nicht praktisch ausgenutzt werden? Unsere Jungens und Mädels werden keinen herrlicheren Sport finden, als diese Tannenzapfen und Kienäpfel zu sammeln und in mitgebrachten Netzen mit nach Haus zu nehmen. Wenn man das öfter tut, so kann daheim ein ganz hübscher Vorrat in einer Kiste gesammelt werden, der als Kleinholz-Vorrat zum Feuermachen für den ganzen kommenden Winter reicht. Im Herbst lassen sich auch bequem Pilze sammeln, doch das ist Zukunftsmusik.

Sparen ist eine Kunst und wir müssen Lehrgeld zahlen, ehe wir sie beherrschen. Jede Hausfrau aber sollte sich darüber im Klaren sein, daß das A und O des Sparens gerade bei den Kleinigkeiten liegt. Viele Pfennige, die so eingespart werden, ergeben im Laufe eines Monats einen Betrag von mehreren Mark.

Lore Engelhardt.

Geflügelzucht.

Porzellanfarbige altmodische Zwergkämpfer. Wer an schmuckem Geflügel seine Freude hat, das auch durch seine besondere Form und Haltung auffällt und besticht, wer dabei aber als Hühnerzüchter seinen Lieblingen nur wenig Platz einräumen kann, der findet in den porzellanfarbigen altmodischen Zwergkämpfern sicher das Huhn, das ihn nach allen diesen Richtungen hin befriedigen wird. Ein Blick auf die wohlgelungene, hier gebrachte Abbildung dieser Rasse bestätigt voll das, was ich soeben sagte. Die



altmodischen Zwergkämpfer sind die getreue „Taschenausgabe" der in England schon seit Jahrhunderten viel gezüchteten altmodischen Kämpfer. Zwar waren diese in der Beliebtheit der Züchter etwas zurückgegangen, als in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts die Hahnenkämpfe als öffentliche Schaustücke und Belustigungen verboten wurden, aber jetzt blüht die Zucht der altmodischen Kämpfer wieder — und Hahnenkämpfe werden auch noch in Menge durchgeführt, natürlich hinter verschlossenen Türen.

*

Ein paar Worte über die neumodischen Kämpfer. Sie sind viel höher gereckt und gestreckt als die hier abgebildeten altmodischen. Besonders lang sind ihre Beine und ihr Hals; sie machen also einen malayenartigen Eindruck. Zu Kampfzwecken kommen sie so gut wie gar nicht in Betracht. Über die Form und Haltung der altmodischen Zwergkämpfer brauche ich für diejenigen Zuchtfreunde, welche sich diese Abbildung genau ansehen, nur wenig zu sagen. Genannt seien aber als Hauptpunkte: kleiner, kurzer, keilförmiger Kopf; kräftiger Schnabel; Kamm beim Hahn verschnitten, bei der Henne nicht; dicker voller Hals, mit viel Behangfedern; abfallender Rücken; breite Schultern, volle Brust. Das Gefieder besteht aus festen Federn, die dicht anliegen. Die Muskulatur ist an Forsche nicht zu übertreffen. Die altmodischen Zwergkämpfer kommen in mehreren Farbenschlägen vor, doch sind die hier gezeigten porzellanfarbigen am verbreitetsten. Auf dem ockerfarbigen Grunde verteilen sich schwarz und weiß blumenartig. Ein wunderbarer Anblick, doch schwer herauszuzüchten. Diese Hühner sind zwar temperamentvoll, dabei aber doch zutraulich. Sie legen soviel Eier und haben so zartes Fleisch, das sich ihre Aufzucht mindestens bezahlt macht, um so mehr, als auch die Kücken lebensfroh und wüchsig sind. Paul Hohmann-Zerbst.

*

Einlagen für Legenester. Torfmull wird noch häufig als Einlage zu Legenestern verwendet. Es hat aber sehr viele Nachteile, auf die hier hingewiesen sei. Die Fasern und der Staub des Torfes kleben allzuleicht an der noch warmen und feuchten Eierschale fest. Diese Faser- und Staubstellen lassen sich nicht restlos entfernen, vielmehr wirken sie eben als Schmutzflecke. Die in Frage kommenden Eier sind damit natürlich als Trinkeier bei der besseren Kundschaft unmöglich. All' diesen Nachteilen gehen wir aus dem Wege, wenn wir kurzes Stroh oder Heu als Einlagen in die Legenester verwenden. Werner Hacker.

*

Geflügeltuberkulose? Ich bin Besitzer von „Leghorns" und dieses Jahr stellte sich bei denselben eine Krankheit ein, welcher schon vier Hühner erlegen sind. Die Krankheit dauert monatelang und die Hühner siechen dahin wie tuberkulöse Menschen. Die erste Erscheinung ist: Lähmung der Hüfte und sodann Durchfall und Zusammenschrumpfen des Kammes. Ich darf bemerken, daß mein Hühnerstall ziemlich rein ist, habe kein Vieh im Stall, nur Hühner, habe bereits diesen Sommer zweimal den Stall mit warmem Kalk ausgetüncht und trotzdem merkte ich neulich bei näherer Untersuchung, daß die Hühner voll kleiner Läuse sind.

Antwort: Ihre Hühner leiden an Tuberkulose. Ob es sich um Leber- oder Darmtuberkulose handelt, läßt sich ohne Untersuchung nicht feststellen, tut auch nichts zur Sache; denn die Erscheinungen und der Verlauf der Krankheit sind in beiden Fällen ungefähr dieselben: „Lähmung der Hüfte" (wie Sie schreiben), also Hinken, dazu Durchfall, Zusammenschrumpfen des Kammes, ferner Freß- und Bewegungsunlust sowie Abmagerung. Es ist scharf darauf zu achten, daß der Hühnerstall nicht nur „ziemlich" rein ist, sondern daß er jeden Tag gründlich gesäubert wird. Andernfalls picken die noch gesunden Hühner die Tuberkeln auf, die mit dem Kote von den kranken Tieren abgehen. So überträgt sich dann die Krankheit auf den ganzen Bestand. Tünchen mit „warmem" Kalk ist so gut wie zwecklos; dem Kalkwasser — es kann kalt sein — ist ein keimtötendes Mittel hinzuzusetzen. Gegen die „kleinen" Läuse der Hühner ist das Ausstäuben der Stallungen mit Kalkstaub oder dergleichen angebracht. Auch das Einstäuben der Tiere mit gutem Insektenpulver (unter das Gefieder) ist sehr zu empfehlen. Wenn an Tuberkulose erkrankte Tiere geimpft werden, so lassen sich dadurch wohl die kranken von den gesunden scheiden, aber gesund werden die kranken Hühner davon nicht, weil es gegen diese Tuberkulose kein Heilmittel gibt. Die Verbreitung der Krankheit aber wird behindert durch große Reinlichkeit und Anwendung der soeben genannten Mittel. Die kranken Tiere sollten stets sofort getötet und verbrannt oder tief vergraben werden. Paul Hohmann-Zerbst.

*

Was ist im November auf dem Geflügelhofe zu tun?

Hühner: Jetzt ist die günstigste Zeit, die Stallungen zu reinigen, gegebenenfalls auch baulich zu verändern. Große, weit nach unten reichende Südfenster müssen hinein, auch sind Vorkehrungen zu gründlicher Lüftung der Ställe zu treffen. Die Wände und Decken sind mit Kalkmilch zu tünchen. Zur Abtötung der in den Fugen und Ritzen sitzenden Milben, Flöhe, Läuse usw. ist Karbolineum beizufügen; von Petroleum sollte Abstand genommen werden. Bei nebligem Wetter sind die Stallungen morgens länger geschlossen zu halten. Späte Mauser der Hennen erfordert auch jetzt noch reiche animalische Fütterung. Grünes allerlei Art ist reichlich zu geben.

*

Trut- und Perlhühner: Zuchthennen, die viel gebrütet haben, sind mit der Mauser jetzt noch nicht ganz fertig. Ihrem aus Kartoffelflocken und Haferschrot hergestellten Weichfutter ist Fisch- und Fleischmehl beizufügen oder Abfälle, die sich aus den Hausschlachtungen der Schweine ergeben. Nun kann schon an die Beschaffung der Hennen gedacht werden, die zu Zwangsfrühbruten dienen sollen. — Die Zucht der Perlhühner darf nicht unter Inzucht leiden: es sind also jetzt fremdblütige Junghähne einzustellen.

*

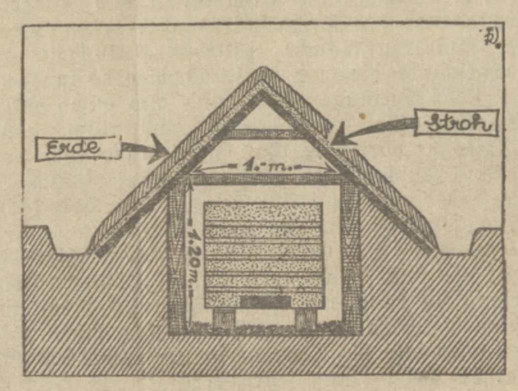
Gänse: Vorsicht bei der Zwangsmast der Gänse! Wenn die Tiere nach Luft schnappen oder gar pfeifende Töne von sich geben (Herzverfettung!), dann ist es höchste Zeit, sie sofort zu schlachten. Nicht alle Gänse vertragen das Mästen. Die Erzielung eines recht hohen Gewichtes hängt auch davon ab, ob der Körper lang gebaut ist. Die Zuchtgänse sind knapp zu füttern, sonst fangen sie zu früh an zu legen. Das ist aber meistens ein Nachteil.

*

Enten: Ist das Herrichten der Nester vergessen, so muß es schnell nachgeholt werden. Im andern Falle nämlich legen besonders die Jungenten gern auf den Boden des Stalles. Dann gibt es viele ausgelaufene oder angeknickte Eier. Nicht wenige Enten verlegen dann auch außerhalb des Stalles.

Bienenzucht.

Erdmieten für Bienen. In manchen Gegenden unseres Vaterlandes werden mit der Überwinterung der Bienen in Bienenhäusern schlechte Erfahrungen gemacht. Die Wintertemperatur läßt sich oft sehr schroff an. Unterschiede von 10 Grad Celsius Wärme und 15 Grad Kälte über Nacht sind keine Seltenheit. Das tut den Bienen sehr wehe. Milde Wintertemperaturen in den ersten Jahresmonaten bewirken ein Auflösen der winterlichen Kugel, ein Ausbrechen der Bienen, vorzeitigen Brutansatz und nicht selten gewaltigen Ansturm an den eisernen Honigbestand.



Das könnte bei der Überwinterung in Erdmieten alles vermieden werden. Aber die Anlage von solchen Mieten erfordert gewisse Kenntnisse. Sie müssen insbesondere recht trocken liegen; nicht das geringste Wasser darf eindringen; Moderluft darf es dort nicht geben. Man unterscheidet Mieten in und solche über der Erde. An geeigneter Stelle wird eine der Anzahl der Völker entsprechend lange, 1,20 Meter tiefe und 1 Meter breite Grube ausgehoben. Der Boden der Grube muß ganz trocken sein. In die Grube wird eine Schicht Stroh gelegt, darauf zwei Balken und auf diese werden sehr vorsichtig die Stöcke mit offenem Flugloch hinuntergelassen, ohne jede Verpackung! Die Grube wird mit 1½ Meter langen Läden überdeckt. Darauf kommt eine Lage Stroh und darauf wieder hügelförmig die ausgegrabene Erde. (Siehe Abbildung!) Um die Grube werden noch Gräben zur Ableitung des Wassers gezogen.

Weigert.

Obst- und Gartenbau.

Bedürfen Bäumchen bei der Pflanzung einer Düngung?

Die Herbstpflanzung der Obstbäume beginnt. Da tritt wieder die Frage an den Obstzüchter heran, ob die frisch gepflanzten Bäumchen gedüngt werden sollen oder nicht. Früher war es ja vielfach Sitte, die Sohle der ca. 1 Meter tiefen Baumgrube mit Stalldünger zu belegen. In solcher Tiefe kann aber der Dünger dem jungen Baume nicht zur Nahrung dienen, weil ihm zur Zersetzung (Verwesung) Luft und Wärme fehlen. Aber auch am Grunde einer auf 50 bis 60 Zentimeter ausgeworfenen Pflanzgrube wird eine Stallmistdüngung nicht am Platze sein, weil die Faserwurzeln dann die Neigung haben, zu sehr nach unten zu wachsen. Auf diese Weise entstehen Wurzelstränge, die niemals von Vorteil für das Wachstum des Baumes sein können. Bringen wir den Stalldünger mehr nach oben, so liegt die Gefahr vor, daß sich die Erde nach dem Pflanzen zu stark setzt, wodurch das Bäumchen in der Regel zu tief zu stehen kommt. Überhaupt möchte ich vor einer Verwendung von Stallmist, namentlich von frischem Dung, bei der Pflanzung von Obstbäumchen warnen, weil er leicht einen üppigen Holztrieb auf Kosten späterer Fruchtbarkeit und Krankheiten (wie Krebs, Gummifluß) hervorruft. Ganze Neuanlagen sind durch stärkere Verwendung von Stallmist bei der Obstpflanzung schon zugrunde gerichtet worden, und öfters kann man in Kleingärten und Siedlungen die Beobachtung machen, daß gerade in diesem Punkte noch viel gesündigt wird. Natürlich sind auch Jauche und Latrine, sowie andere natürliche Dunggüsse von der Verwendung bei Obstpflanzungen ausgeschlossen.

*

Wollen wir dem jungen Bäumchen einen Nährstoffvorrat schaffen, so verbessern wir die Pflanzerde zunächst in der Weise, daß wir die ausgeworfene schlechte Erde ganz auf die Seite schaffen und sie zu einem großen Teile durch gute Gartenerde ersetzen. Hierzu kommt dann alte, abgelagerte Komposterde, in Vermengung mit gut durchfeuchtetem Torfmull und ein paar Hände voll Thomasmehl je Pflanzloch, das bekanntlich neben seiner Phosphorsäure noch zirka 50 Prozent wirksamen Kalkes besitzt. Die Komposterde enthält wertvolle Nährstoffe, während der Torfmull in besonderer Weise die Bildung neuer Wurzeln anregt und zusammen mit der Komposterde und der anderen guten Erde die Tätigkeit der Bodenbakterien fördert. Dies alles dient der gesunden Entwicklung der frisch gepflanzten Bäumchen mit dem Ziele rechtzeitiger Fruchtbarkeit. Dagegen sehe man bei der Pflanzung von Bäumchen von einer starken Verwendung von Handelsdüngern zwecks „Vorratsdüngung auf lange Sicht" ab, weil damit häufig schon großer Schaden angerichtet worden ist. Eine Vermengung der Pflanzerde mit salzhaltigen Kunstdüngern birgt die Gefahr einer Verbrennung der feinen Würzelchen in sich, sobald sich die Salze auflösen. Man geht dieser Gefahr aus dem Wege, wenn man den Handelsdünger (in Form einer Volldüngung) nach dem Pflanzen der Bäumchen auf die Baumscheibe streut und flach unterbringt; je Bäumchen würden 50 bis 60 Gramm vollständig genügen, oder man gibt die entsprechenden Einzeldünger. Aber niemals wird der Handelsdünger die Verbesserung der Pflanzerde durch nährstoffreiche und humusbildende Stoffe — namentlich bei weniger guten Böden — überflüssig machen.

Hps.

*

Der Zweigabstecher. Dieser Schädling erscheint meist während der Blütezeit. Das Weibchen legt seine Eier in die Blüte und sticht darauf die Blütenstiele an, wodurch sie welken und abfallen. Ähnlichen Schaden richtet auch der Himbeer- oder Erdbeerstecher an. Diese Schädlinge werden sogar auf Brombeeren, Pflaumen und selbst an Rosenknospen beobachtet.



Aus den Eiern entwickelt sich eine bewegliche weiße Larve, die oft auch rötlich durchscheinend und außerdem weich behaart ist. Ausgewachsen, geht sie in den Boden, um sich dort zu verpuppen. Aus der Larve entwickelt sich im nächsten Jahre ein schwarzes Käferchen, das oben einen weißlichen Schild trägt und weich behaart ist.

*

Folgende Bekämpfungsmaßnahmen des Fruchtstechers sind zu empfehlen: Der Schädling wird am besten frühmorgens durch Absammeln, vor und während der Blütezeit, gefangen. Ferner ist ein mehrmaliges Bespritzen mit einer Petroleumseifenbrühe (oder sonstigen Spritzmitteln) zu empfehlen. Oft werden die Beete mit Mist, Streu und auch Stroh belegt, was man jedoch bei Pflanzungen, die von dem Schädling befallen sind, vermeiden muß, weil dadurch seine Verbreitung nur unterstützt würde.

K. Fr.

Winterharte ausdauernde Blumenzwiebeln. Immer mehr kommt man zu der Erkenntnis, daß die verschiedenen Blumenzwiebel- und Knollengewächse bisher doch recht stiefmütterlich behandelt worden sind, obwohl sie für einen farbenfrohen Gartenreichtum unentbehrlich sind. Dabei sind sie billig in der Anschaffung und völlig anspruchslos. Strah-

lender Blumenreichtum in den ersten Monaten des Gartenjahres ist besonders willkommen. Wer diesen genießen will, muß in den Monaten August und September dauerhafte Blumenzwiebelsorten legen; sie sichern dem Garten und den Schmuckplätzen auf viele Jahre reichen Blütenstoff und lassen die Spanne Zeit vom Frühling zum Sommer wesentlich länger erscheinen. Mit den Herbstkrokus und Herbstzeitlosen kommt in den Garten eine acht Wochen währende prachtvolle „Frühlingsnote des Herbstes". Zum Legen dieser Knollen ist der Frühherbst die beste Zeit. Welch' reiche Verwendbarkeit bieten diese Blumenzwiebeln für das freie Land? Einige Namen seien genannt: Schmucklauch, Gartenbuschwindröschen, Schneesturm, Lerchensporn, Winterstern, Hundszahn, Kaiserkrone, Schneeglöckchen, Zwiebelschwertlilien, spanische, englische und holländische Zwiebeliris, Märzbecher, Narzissen, Scilla, Milchstern und die große Menge der Gartenlilien. Bei vielen Arten staunt man über die alljährliche Zunahme der Fülle und Schönheit, wenn andere Sorten bereits umlegebedürftig geworden sind.

Für Haus und Herd.

Eintopfgerichte im „Küchenwunder".

Gemischtes Gemüse. Blumenkohl und andere Kohlsorten, Rüben und Mangoldkraut kocht man im Salzwasser weich ab. Einen Eßlöffel Butter (Rinderfett usw.) röstet man mit 1½ Eßlöffeln Mehl an, läßt mit ca. ½ Liter Milch aufkochen, mengt Pfeffer, Salz und einen guten Eßlöffel geriebenen Parmesan- oder Schweizer Käse dazu und schüttet die Sauce über das Gemüse, welches man in das gut ausgefettete „Küchenwunder" gelegt hat. Hierauf läßt man alles zusammen bei offener Ventilation 15—20 Minuten backen. Man kann auch aus etwas verrührter Butter mit einem Eigelb, ein Zehntel Liter Sahne und zwei Eßlöffeln geriebenem Käse eine Masse herstellen und über das Gemüse schütten. Backdauer: ca. 50 Minuten bei offener Ventilation.

Gefüllter Kohl. Kohlblätter werden in Salzwasser halbweich gekocht, worauf man sie abkühlen läßt. Dann nimmt man mehrere Blätter auf eine Serviette und gibt in die Mitte etwas gehacktes Fleisch, welches man nach eigenem Geschmack gewürzt hat und schlägt die Kohlblätter darüber hinweg, nimmt die Serviette ganz kurz und dreht das ganze Gebilde recht fest zusammen. Nun setzt man die einzelnen kleinen Kohlköpfe, die man auf diese Weise gewonnen hat, in das gut ausgefettete „Küchenwunder", füllt etwas Bouillon oder Wasser darauf und läßt bei geschlossener Ventilation und kleiner Gasflamme ca. 45 Minuten (mit Dünsteinsatz) dämpfen.

Weiße Bohnen mit Speck. Ca. 1 Pfund Bohnen, am Tage vorher eingeweicht, kocht man in Salzwasser halbweich. Alsdann läßt man im „Küchenwunder" etwas gewiegte Zwiebeln in Fett leicht anrösten und gibt die Hälfte der Bohnen dazu. Dann legt man dünngeschnittene Scheiben geräucherten oder rohen Specks darauf und bedeckt diese Schicht mit dem Rest der Bohnen. Nun läßt man das Gericht bei geschlossener Ventilation und kleiner Gasflamme ca. 1¼ Stunde (mit Dünsteinsatz) dämpfen.

Tomatenreis. Zwei Pfund Tomaten schneidet man in kleine Stücke, kocht sie in wenig Wasser mit einer Zwiebel, Salz und Pfeffer und streicht sie dann durch ein Sieb. Dann fügt man das Ganze dem inzwischen im „Küchenwunder" halbgar gekochten Reis zu, bis dieser die rote Farbe angenommen hat, übergießt den Reis mit Fleischbrühe, in der man ihn noch ca. 20 Minuten bei geschlossener Ventilation (mit Dünsteinsatz) fertig kocht. Man richtet den Reis ziemlich fest an. Falls er nicht pikant genug ist, kann man ihn noch mit dem Saft einer halben Zitrone würzen. Auch Fleischreste können zwischen den Reis gemischt werden. Bei geschlossener Ventilation läßt man ihn langsam gardünsten, bis er möglichst trocken ist.

Würziger, gedämpfter Weißkohl. Ein schöner Weißkohlkopf, ca. 3 Pfund, wird von schlechten Blättern befreit, die dicksten Rippen herausgeschnitten und mit einem Krauthobel fein geschnitten. 250 Gramm Speck werden in Würfel geschnitten, die man dann im „Küchenwunder" zergehen läßt. Dann gibt man den geschnittenen Kohl dazu und läßt ihn bei geschlossener Ventilation (mit Dünsteinsatz) ca. 20 Minuten leicht anschmoren. Dann gibt man Salz, etwas Kümmel, 2 Tassen kochendes Wasser und einen Schuß Essig dazu. Man läßt alles ca. 1½ Stunden dünsten; kurz ehe es fertig ist, kommt noch ein Gläschen Weißwein dazu und zuletzt 1 Löffel Mehl, damit das Gericht sämig wird.

*

Wie erhöht man die Lebensdauer des Kochgeschirrs?

Zu den Gebrauchsgegenständen, die der Hausfrau unentbehrlich sind und die sie täglich benutzt, gehört auch ihr Kochgeschirr. Sachgemäße Behandlung und Pflege können die Lebensdauer des Kochgeschirrs aber bedeutend erhöhen und der Hausfrau manche unliebsame Ausgabe ersparen. Die Kochgeschirre, die man heute vorwiegend in den Küchen der Privathaushaltungen sieht, sind aus Eisen mit Stahl- oder Emailleeinlage, aus Nickel, Aluminium, aus feuerfestem Steingut oder Porzellan, neuerdings auch aus Glas, seltener aus Kupfer oder Messing. Kupfer- und Messinggeschirre findet man eigentlich nur noch in Hotelküchen, für den Privathaushalt sind sie zu kostspielig und auch nicht empfehlenswert. Die Eisen- und Emaillegeschirre sind die billigsten; sie sind leicht mit heißem Wasser, Soda und Scheuersand zu reinigen. Zu beachten ist dabei nur, daß namentlich die Emaille verhältnismäßig leicht abspringt; nicht nur wird also die Gebrauchsdauer eines Emailletopfes durch falsche Behandlung sehr verkürzt, es können auch leicht solche abgesprungenen Emailleteilchen ins Essen geraten und z. B. die Ursache zu Mundverletzungen, ja selbst Blinddarmentzündungen werden. Wenn in einem Emailletopf der Inhalt angebrannt ist, so soll man den Ansatz nicht durch Kratzen und Abstoßen zu entfernen suchen, sondern den Topf mit heißem Sodawasser solange einweichen, bis die festgebrannte Masse sich aufgelöst hat. Dann erst geht man ihr mit dem Scheuerrohr, dem Topfbesen usw. und seinem Scheuersand zuleibe. Auch darf man Emaillegeschirre, die soeben vom Feuer kommen, nie sofort mit kaltem Wasser füllen. Die durch die Hitze ausgedehnte Emaille zieht sich zusammen: sie platzt. Das gleiche gilt vom feuerfesten Porzellangeschirr, das sich mit Recht bei den Hausfrauen besonderer Beliebtheit erfreut, weil erstens jede Speise ohne Bedenken darin aufbewahrt werden kann und zweitens die Gerichte gleich im Kochtopf auf den Tisch gebracht werden können und doch nett und appetitlich aussehen. Aber auch diese Gefäße darf man nicht plötzlich erhitzen oder abkühlen; ferner soll man sie nicht mit scharfen Mitteln, wie Scheuersand, Soda und dergleichen reinigen, um die feuerfeste Glasur nicht zu beschädigen. Daß man feuerfeste Porzellangeschirre (wie auch Glasgeschirre, für die auch in bezug auf die Reinigung die gleichen Vorsichtsmaßregeln gelten) nicht auf eine offene Flamme und nicht ungefüllt aufs Feuer setzt und auch darauf achtet, daß die in ihnen enthaltenen Speisen nicht trocken kochen, ist eigentlich selbstverständlich; es wird aber trotzdem in dieser Beziehung noch viel gesündigt.

Das ideale Kochgeschirr ist und bleibt der Nickelkochtopf, der zwar teuer in der Anschaffung, aber dafür auch unverwüstlich ist und immer seinen schönen Glanz behält. Man muß aber Reinnickel nehmen, um richtige Sparsamkeit zu üben. Ein großer Konkurrent des Nickeltopfes ist der Aluminiumtopf. Unstreitig hat er auch viele Vorzüge, ist in seinen besseren Qualitäten lange haltbar, hygienisch einwandfrei, kommt schnell ins Kochen usw. Sein Nachteil ist, daß er ziemlich rasch unansehnlich wird, der Silberglanz verschwindet schnell, und bis jetzt ist noch kein Mittel gefunden worden, das diesen Glanz völlig wiederherzustellen vermöchte. Vor allem darf Aluminium niemals mit Soda in Berührung kommen, dann wird es sofort blind. Gewisse Speisen wie z. B. Kartoffeln in der Schale lassen ihn innen schwarz werden, aber der Schaden ist leicht zu beseitigen, wenn man den Topf mit Apfelschalen auskocht. Wenn die Hausfrau so ihren Kochtöpfen nach ihrer Eigenart Gerechtigkeit widerfahren läßt, werden sie ihr lange dienen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.